



BOSCH

Guide de référence pratique AutoChef®

Modèle de table de cuisson à induction : NIT8668SUC, NIT8668UC, NIT8068SUC, NIT8068UC



Ce guide ne remplace pas le Manuel d'utilisation et d'entretien. Se reporter au Manuel d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées et des notes de sécurité importantes.

Niveaux de friture

 min	 low	 med	 max
p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • Omelettes • Pain perdu • Pommes de terre rissolées • Aliments frits au beurre ou à l'huile d'olive 	p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • Côtelettes de porc • Hamburgers • Poisson • Crêpes 	p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • Escalope de veau • Viande hachée • Morceaux de viande minces • Légumes 	p. ex. <ul style="list-style-type: none"> • Steaks à point • Pommes de terre bouillies frites

Réglage de la fonction AutoChef®

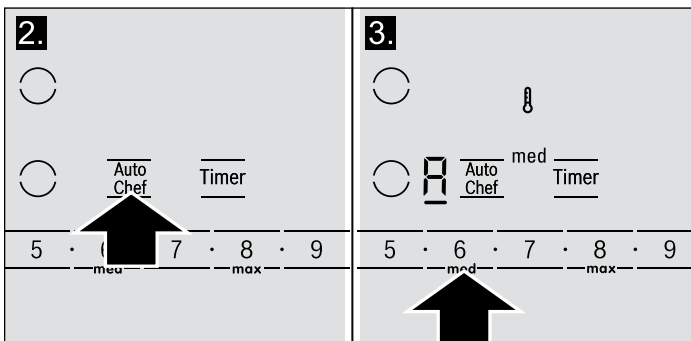
Sélectionnez le niveau de friture approprié du tableau. Placez la poêle du système au centre de l'élément chauffant. La surface de cuisson doit être en marche.

1. Sélectionnez l'élément.
2. Touchez **AutoChef®**.  s'allume sur l'écran de l'élément.
3. Sélectionnez le niveau de friture souhaité avec les touches numérotées. Le symbole  s'allume sur l'écran. Le niveau de friture sélectionné est affiché

4. Ajoutez de l'huile de friture dans la casserole, puis ajoutez les ingrédients. Retournez les aliments comme d'habitude pour éviter de les brûler.

Désactivation de la fonction AutoChef®

Choisissez l'élément chauffant et touchez **AutoChef®**.





Le symbole de température  reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Ensuite, un signal sonore retentit,  disparaît.

Tableau de friture avec AutoChef®

		Réglage de température	Temps total de friture à partir du signal (min)
Viande	Escalope, nature ou panée	med (moy)	6 - 10
	Filets	med (moy)	6 - 10
	Côtelettes*	low (faible)	10 - 15
	Cordon bleu, escalope viennoise*	med (moy)	10 - 15
	Steak, saignant 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	max	6 - 8
	Steak, médium ou bien cuit 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	med (moy)	8 - 12
	Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur	low (faible)	10 - 20
	Saucisses, précuites ou crues*	low (faible)	8 - 20
	Hamburger, boulettes, rissoles*	low (faible)	6 - 30
	Pain de viande	min	6 - 9
	Gyros	med (moy)	7 - 12
	Viande hachée	med (moy)	6 - 10
	Bacon	min	5 - 8
Poisson	Poisson, frit, entier, par ex. truite	low (faible)	10 - 20
	Filets de poisson avec ou sans panure	low - med (faible - moy)	10 - 20
	Crevettes	med (moy)	4 - 8
Plats aux œufs	Crêpes**	max	-
	Omelette**	min	3 - 6
	Oeufs au plat	min - med (min - moy)	2 - 6
	Oeufs brouillés	min	4 - 9
	Crêpes aux raisins	low (faible)	10 - 15
	Pain doré**	low (faible)	4 - 8
Pommes de terre	Pommes de terre sautées cuites avec la peau	max	6 - 12
	Frites; faites de patates crues	med (moy)	15 - 25
	Beignets de pommes de terre**	max	2,5 - 3,5
	Pommes de terre glacées	low (faible)	15 - 20
Légumes	Ail/oignons	min	2 - 10
	Courge, aubergine	low (faible)	4 - 12
	Poivrons verts, asperges	low (faible)	4 - 15
	Champignons	med (moy)	10 - 15
	Légumes glacés	low (faible)	6 - 10
Produits congelés	Escalope	med (moy)	15 - 20
	Cordon bleu*	med (moy)	10 - 30
	Poitrine de volaille*	med (moy)	10 - 30
	Croquettes de poulet	med (moy)	10 - 15
	Gyros, kebab	low (faible)	5 - 10
	Filets de poisson avec ou sans panure	low (faible)	10 - 20
	Bâtonnets de poisson	med (moy)	8 - 12
	Frites	max	4 - 6
	Plats sautés, par ex. légumes sautés au poulet	low (faible)	6 - 10
	Rouleaux de printemps	med (moy)	10 - 30
	Camembert/fromage	low (faible)	10 - 15
	Divers	Camembert/fromage	low (faible)
Mets secs requérant un ajout d'eau, par ex. pâtes		min	5 - 10
Croûtons		low (faible)	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin		med (moy)	3 - 15

* Retournez plusieurs fois. / ** Temps de cuisson total par portion. Frire de manière consécutive.

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Si le mode de cuisson **AutoChef®** fonctionne mal, la surchauffe peut produire de la fumée et endommager la poêle.

EN UTILISER DU MODE DE CUISSON **AutoChef®** RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

• Utilisez seulement des poêles à frire compatibles avec **AutoChef®**. Des poêles à frire à utiliser avec **AutoChef®** sont offertes en accessoires optionnels.

- Toujours placer la poêle au centre de l'élément chauffant.
- Ne pas placer de couvercle sur la poêle.
- Ne jamais faire frire de la graisse sans surveillance.
- La fonction **AutoChef®** n'est pas conçue pour l'ébullition.
- Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine ou de l'huile d'olive sélectionnez le réglage min pour la friture.